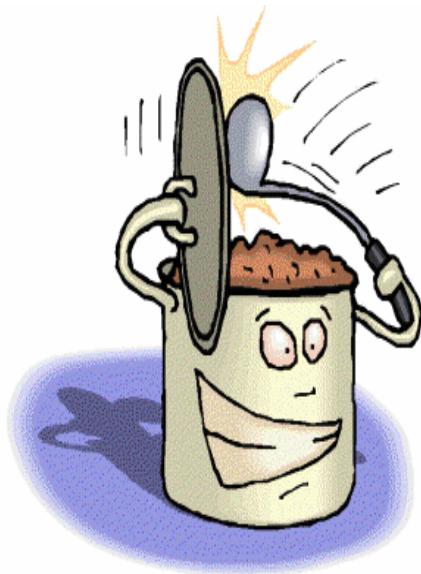


WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ກົດລະບຽບສໍາຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບອາຫານ ຮັດວິສຕອນຊຸມ

~~~~~ Recommended cooling procedures ~~~~~

~~~~~ ຂັ້ນຕອນຂອງການປະຕິບັດ ສໍາຮັບທ່າອາຫານເຢັນ ~~~~~



ເວລາເຮັດອາຫານເຢັນ, ຫຼືອາຫານຮອນ, ຕອງລຸດຂນາດ ຫຼື ຜອນ
ອຸ່ນຫະພູມລົງ, ທໍາເປັນກອນນອຍໆ ແລວໃສ່ລົງໃນ ກະຖາດ ສແຕນເລດ
ທີ່ເຄືອບອາຍເຢັນແລວ.

ຈາກນັ້ນກໍປະຕິບັດຕາມ ຄໍາເນະນຳດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

➤ເອົາກະຖາດໃຫ້ໃສ່ ກະດັງນ້ຳກອນ "cooler" ເພື່ອໃຫ້ອາກາດລວ່າເຊົ້າໄປເຖິງ. ອັດຝາກະຖາດບໍ່ໃຫ້ເຫັນ ເພື່ອຈະໃຫ້
ອາກາດລວ່າເຊົ້າ, ຈາກນັ້ນກໍມີຍອດເຫັນເຊົ້າຕື່ມເລັກນ້ອຍ ຖ້າເຫັນວ່າອາຫານເຢັນແລວ.
ໃຫ້ໃສ່ ກະຖາດຕົ້ນ 2 ອິນສ ຫຼື ຕັນກວ່ານັ້ນ, ຖ້າອາຫານບາງ ໃຫ້ໃສ່
ກະຖາດກັນຕົ້ນ 3 ອິນສ ຫຼື ຕັນກວ່ານັ້ນ.

➤ເອົາກະຖາດໃຫ້ໃສ່ ກະດັງນ້ຳກອນ "cooler" ເພື່ອໃຫ້ອາກາດລວ່າເຊົ້າໄປເຖິງ. ອັດຝາກະຖາດບໍ່ໃຫ້ເຫັນ ເພື່ອຈະໃຫ້
ອາກາດລວ່າເຊົ້າ, ຈາກນັ້ນກໍມີຍອດເຫັນເຊົ້າຕື່ມເລັກນ້ອຍ ຖ້າເຫັນວ່າອາຫານເຢັນແລວ.

➤ເອົາອາຫານໄປໃສບອນຫ້ອງແຊ່ເຢັນ (ຫ້ອງເອເຍັນທີ່ໃຊ້ເກັບອາຫານ), ບອນທີ່ເຢັນ, ຫຼື ບ່ອນທີ່ມີອາຍເຢັນ,
ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເອົາອາຫານ ໃສ່ຕຸເຮັດນ້ຳກອນ ໂດຍຄົດວ່າຈະໃຫ້ມັນເຢັນໄວທັນໃຈ.

➤ໃຊ້ອາງເພື່ອຄົລໃຫ້ອາຫານເຢັນ, ຫຼື ປະສົມນ້ຳເຊົ້າໃສ່ໃນອາຫານ ເພື່ອຈະຊວຍໃຫ້ອາຫານເຢັນ.

➤➤ຈົ່ງທ່າອາຫານໃຫ້ຖືກຕາມຫຼັກການ, ຖ້າອາຫານບໍ່ເຢັນເຖິງ 41°F ຫຼັງຈາກ 4 ຊົ່ວໂມງແລວ. ອຸ່ນຄືນໃຫ້ຮອນເຖິງ
 165°F ຢ່າງນອຍ 15 ອິນາທີ ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງຂອງການອຸ່ນ. ຖ້າອາຫານບໍ່ໄດ້ນໍາເອົາໄປເສີບໃນທັນທີ, ໃຫ້ເຖື່ງ.

➤➤ຖ້າຈະເກັບອາຫານໄວ້, ຕອງທ່າອາຫານ, ເອົາເຂົ້າຕຸເຢັນ, ຂຽນບອກວັນທີແລະເວລາ ຫຼື ຈະບອກແຕ່ວັນທີກຳໄດ້.
ຖ້າອາຫານຈະບໍ່ໄດ້ນໍາເອົາໄປເສີບພາຍໃນ 7 ວັນ, ໃຫ້ເຖື່ງ.

➤➤ໃນບັດແນະນໍາວິທີທ່າອາຫານ ແລະວິທີເກັບອາຫານໄວ້ນັ້ນ ຕອງໃຫ້ບອກວິທີການບັນທຶກຄວາມເຢັນ, ຕອງແລ້ວແຕ່
ຊະນິດຂອງອາຫານ, ແລະບອກວິທີການເກັບອາຫານໄວ້ໃນຕຸເຢັນ.

ການທ່າອາຫານໃຫ້ເຢັນລົງ ເຖິງ 70°F ຫຼື $\text{ຢ່າງຕໍ່ກໍ່ພູມຍາບໃນສອງ$ (2 ຊົ່ວໂມງ) ແລະ 41°F ຫຼື $\text{ຢ່າງຕໍ່ກໍ່ພູມຍາບໃນ}$
ສື່ (4 ຊົ່ວໂມງ).

ການເສີບອາຫານເຢັນ

- ໄຊເຄື່ອງສໍາຮັບຈັບອາຫານເຢັນ ຈາກນັ້ນກໍປະມັນໄວ້ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 41°F ຫຼື ເຢັນກວ່ານັ້ນ.
- ເອົາຫານສ່ວນທີ່ຈະເສີບໃສ່ກະຖາດ, ຫຼື ຈານ, ບໍ່ໃຫ້ທີມີທັງນັ້ນກໍາມ, ຖອກນັ້ນກໍາມ,
ຫຼັນາແຂງທີ່ເປື່ອຍິນ ຈາກກະຖາດອາຫານ ຫຼືກະຖາດສໍາຮອງທີ່ໃຊ້ຕ່າງນັ້ນເສຍ
ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ຫຼັງຈາກໃຊ້ເລື່ອ.
- ກໍາກັບເບິ່ງ/ວັດແທກອຸນຫະພູມ ໃນທຸກໆສອງ (2) ຊົວໂມງ.

